

ELECTRIC DOUBLE OVEN RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301** or visit our website at **www.whirlpool.com**

In Canada, call **1-800-807-6777** or visit our website at **www.whirlpool.ca**

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À DOUBLE FOUR

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composer le **1-800-807-6777** ou visitez notre site Web à **www.whirlpool.ca**

Models/Modèles
GGE388LX, GGE390LX, YGGE390LX

W10345646A

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

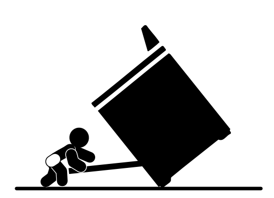
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without having the anti-tip bracket fastened down properly.



WARNING

Tip Over Hazard

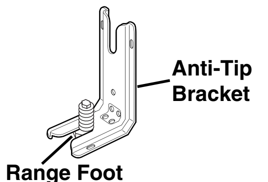
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

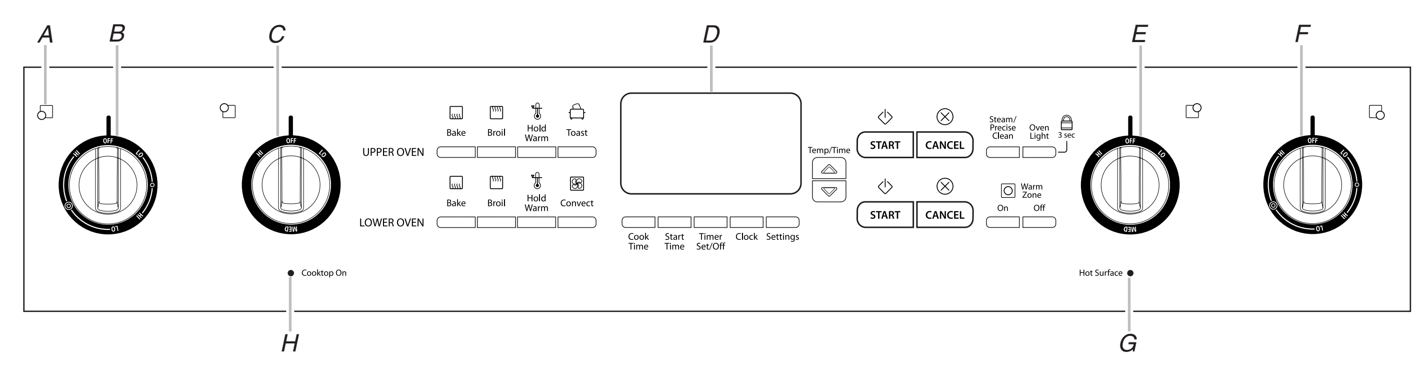
For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE

This manual covers different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.



A. Surface cooking area locator
B. Left front duel element control knob
C. Left rear control knob
D. Electronic oven control
E. Right rear control knob
F. Right front dual element control knob
G. Hot surface indicator light
H. Cooktop on indicator light

Cooktop Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The control knobs can be set anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
Dual Elements	■ Large diameter cookware. ■ Large quantities of food. ■ Home canning.
HI (High)	■ Bring liquid to a boil.
Medium High	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
Medium	■ Maintain a slow boil. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies.
Medium Low	■ Stew or steam food. ■ Simmer.
LO (Low)	■ Keep food warm. ■ Melt chocolate or butter.
Warm Zone	■ Keep cooked foods warm.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

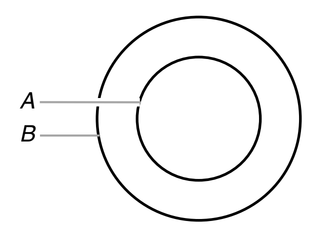
Cooktop On Indicator Lights

A cooktop On Indicator light is located on the control panel. When any surface element is turned on, the light will glow.

Hot Surface Indicator Light

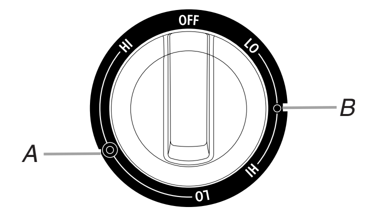
A Hot Surface indicator light is located on the control panel. The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.

Dual Size Element



A. Single size
B. Dual size

The dual size elements offer flexibility to cook using different sizes of cookware. The single element can be used in the same way as a regular element. The dual element combines both the inner and outer elements and is recommended for larger cookware.



A. Dual element control - left side
B. Single element control - right side

To Use Single Element:

1. Push in and turn the control knob counterclockwise from the OFF position to the Single zone anywhere between HI and LO.
2. Push in and turn knob to OFF when finished.

To Use Dual Element:

1. Push in and turn the control knob clockwise from the OFF position to the Dual zone anywhere between HI and LO.
2. Push in and turn knob to OFF when finished.

Warm Zone

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

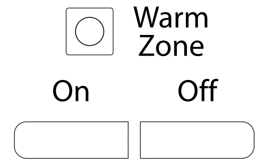
Use the Warm Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warm Zone element area will not glow red when cycling on. However, the Element On light will glow while the Warm Zone element is in use. The Hot Surface light will glow as long as the Warm Zone element area is too hot to touch.

- Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



To Use:

1. To turn on, press WARM ZONE ON. Then press START.
2. To turn off, press WARM ZONE OFF.

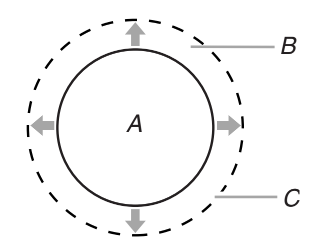
Ceramic Glass
(on some models)

The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It may cycle on and off to maintain the selected heat level.

It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with light colored ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and attention. Cooktop cleaner and a cooktop scraper are recommended. For more information, see “General Cleaning” section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. ½" (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

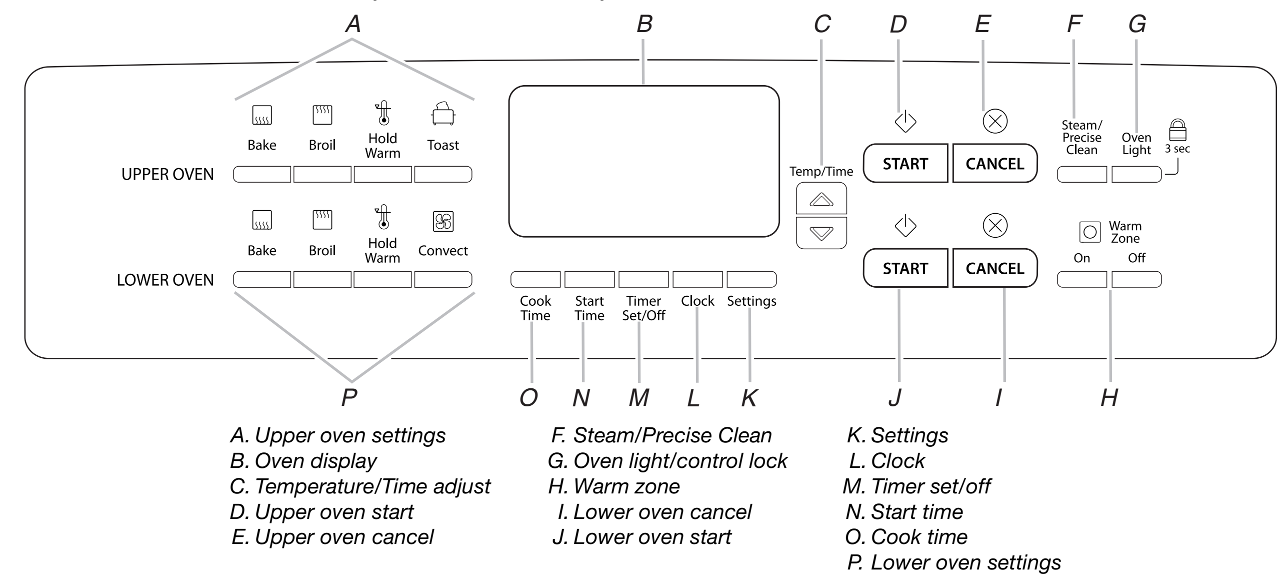
Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROLS

This manual covers different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.



A. Upper oven settings
B. Oven display
C. Temperature/Time adjust
D. Upper oven start
E. Upper oven cancel
F. Steam/Precise Clean
G. Oven light/control lock
H. Warm zone
I. Lower oven cancel
J. Lower oven start
K. Settings
L. Clock
M. Timer set/off
N. Start time
O. Cook time
P. Lower oven settings

Display

When power is first supplied to the range, or if a power failure has occurred, 12:00 will appear on the display. See “Clock” in the “Settings” section to set time of day.

When the oven is not in use, the display shows the time of day, unless the oven is in Energy Save mode.

Cancel

The Cancel pad stops any function except the Clock, Timer and Control Lock.

Oven Lights

While the oven doors are closed, press OVEN LIGHT to turn the lights on and off. Both oven lights will come on when either door is open. The oven lights will not come on during the Self-Clean cycle.

Kitchen Timer

The Kitchen Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes, and counts down the set time. The Kitchen Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER SET/OFF pad.

   “Set TIMER” will scroll down the upper text display area and the clock will display “--:--” with the colon flashing.

2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow pads until the desired time is reached.

   “Press TIMER” will scroll down the upper text display area.

3. Press TIMER SET/OFF to start the timer.

   The colon stops flashing, and the time begins counting down. “TIMER STARTED” will scroll down the upper text display area.

   The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.

   At the end of the set time, one long beep will sound, and “TIMER End” will be displayed.

4. Press TIMER SET/OFF to clear the display.

   NOTE: A reminder beep will sound until the Kitchen Timer is canceled.

To Cancel:

Press the TIMER SET/OFF pad.

Settings

Energy Save

The Energy Save mode deactivates the display to reduce energy consumption.

To Activate the Energy Save Mode:

1. Press and hold SETTINGS for 3 seconds. “Energy save on.” will appear in the upper text area.
2. The setting will be activated after 5 minutes.

   Any mode may be used with the range in Energy Save by simply selecting the desired mode.

To Deactivate the Energy Save Mode:

1. Press and hold SETTINGS for 3 seconds. “Energy save off.” will appear in the upper text area.
2. The clock will reappear in the display, and the range can be operated as usual.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is factory preset to Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

1. Press SETTINGS once.

   “TEMP UNIT” appears in the upper text area while “FAHRENHEIT. Press (^) for Celsius” will scroll twice from right to left in the lower text area.

2. Press the Temp/Time “up” arrow pad to change the temperature unit setting.

   “CELSIUS. Press (^) for Fahrenheit” will scroll twice from right to left in the lower text area.

3. “CELSIUS Selected” will scroll right to left in the lower text area. The temperature units have been changed.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid pad press
- End of Kitchen Timer (long tone)
- Function has been entered
- Oven is preheated

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Adjusting Sound On or Off

The oven sound is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS twice until "SOUND" appears in the upper text area and "ON. Press (^) for OFF" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time "up" arrow pad to turn the sound Off.

   "OFF. Press (^) for ON" will scroll twice from right to left in the lower text area.
3. "OFF Selected" scrolls from right to left in the lower text area. The sound has now been turned off.

Adjusting Sound Volume

The oven sound is factory preset for High but can be changed to Low.

1. Press SETTINGS 3 times until "SOUND VOLUME" appears in the text area and "HIGH. Press (^) for LOW" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time "up" arrow pad to turn the sound Low. "LOW. Press (^) for HIGH" scrolls twice from right to left in the lower text area.
3. "Low Selected" scrolls twice from right to left in the lower text area. The sound volume has now been changed.

Adjusting End Tone On or Off

The end tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS four times until "END TONE" appears in the upper text area and "ON. Press (^) for OFF" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time "up" arrow pad to turn the end tone off.

   "OFF. Press (^) for ON" will scroll twice from right to left in the lower text area.
3. "OFF Selected" scrolls twice in the lower text area. The End Tone has now been turned off.

Adjusting Keypress Tone On or Off

The keypress tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS five times until "KEYPRESS TONE" appears in the upper text area and "ON. Press (^) for OFF" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time "up" arrow pad to turn the keypress tone Off.
3. "OFF Selected" will scroll twice from right to left in the lower text area. The keypress tone has now been turned off.

Adjusting Reminder Tone On or Off

The reminder tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS six times until "REMINDER TONE" appears in the upper text area and "ON. Press (^) to OFF" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time "up" arrow pad to turn the reminder tone Off.

   "OFF Selected" will scroll twice from right to left in the lower text area. The reminder tone has now been turned off.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To Change the Clock to 24-Hour Format:

1. Press SETTINGS seven times until "12/24 HOUR" appears in the upper text area and "12HR. Press (^) for 24Hr" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time "up" arrow pad once to select 24 hour and again to select 12 hour.
3. Wait 30 seconds or press CANCEL to accept the setting.

To Set the Clock:

Before setting, make sure the oven and Kitchen Timer are off.

1. Press CLOCK. "Set Time" appears in the upper text area.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads until the desired time is displayed.
3. "Press CLOCK" appears in the upper text area, and "or PUSH START" scrolls from bottom to top in the lower text area.
4. Press CLOCK or START. "Time Set" will scroll from top to bottom in the upper text area for 5 seconds. Once it disappears, the time is set.

Sabbath Mode

Sabbath Mode is used to configure the oven system so that certain features and modes are disabled or defeatured. By enabling Sabbath Mode, the oven will conform to Star-K Jewish Sabbath requirements.

The oven is factory set with Sabbath Mode Off.

To Enable Sabbath mode (one time only):

1. Press SETTINGS eight times until "SABBATH" appears in the upper text area.
2. Press the Temp/Time "up" arrow pad to enable Sabbath Mode.
3. "ON Selected" scrolls twice in the upper text area. The oven is now activated to be run in Sabbath Mode. To set Sabbath Mode, see the "Automatic Shutoff/Sabbath Mode" section.

12-Hour Auto Off

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven turns on. This will not interfere with any timed or delayed cook function.

To Cancel 12-Hour Auto Off:

1. Press SETTINGS nine times until "12 Hr AUTO_OFF" appears in the upper text area and "ON. Press (^) to OFF" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time "up" arrow pad to turn off the 12-hour Auto Off feature.

   "OFF. Press (^) to ON" scrolls twice from right to left in the lower text area.
3. "OFF selected" scrolls twice from right to left in the lower text area. The feature has been turned off.

Language

The Language is factory preset to English but can be changed to French.

To Change the Language to French:

1. Press SETTINGS 10 times until “LANGUAGE” appears in the upper text area, and “ENGLISH. Press (^) for French” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press the Temp/Time “up” arrow pad to select French.

   If French is selected, “FRENCH. Press (^) for English” scrolls twice from right to left in the lower text area.
3. “FRENCH Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The language displayed will now be French.

Oven Temperature Control

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

Temperature adjustment applies to upper or lower ovens.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (6°C)	...a little more
20°F (12°C)	...moderately more
30°F (17°C)	...much more
-10°F (-6°C)	...a little less
-20°F (-12°C)	...moderately less
-30°F (-17°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press SETTINGS 11 times until “TEMP CALIB” appears in the upper text area, and “UPPER CALIBRATE. Press (^) for Lower calibrate or push START” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press START to calibrate the upper oven. “UPPER calib selected” scrolls twice from right to left in the lower text area. “UPPER Calib” appears in the upper text area, and “Press (^) or (v) for offset” scrolls twice from right to left in the lower text area.

   OR

   Press the Temp/Time “up” arrow pad to calibrate the lower oven. “LOWER calib selected” scrolls twice from right to left in the lower text area. “Lower Calib” is shown in the upper text area, and “Press (^) or (v) for offset” scrolls twice from right to left in the lower text area.
3. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow pad to increase or decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
4. Press START to set the adjustment and exit the Temperature Calibration menu.

Control Lockout

The oven controls can be locked out to avoid unintended use of the oven.

The oven controls cannot be locked if the oven is in use, or the oven temperature is 400°F (205°C) or above.

The current time of day will remain in the display when the controls are locked.

To Lock Controls:

1. Press and hold the Oven Light pad for 3 seconds. “CONTROL LOCKED” scrolls in the upper text area. “CONTROL LOCKED” scrolls while the control is locking, then “LOCKED” is displayed.

   “LOCKED” and time of day remain lit in the display

To Unlock Controls:

1. Press and hold OVEN LIGHT for 3 seconds.

   “UNLOCKING” will scroll in the display for 3 seconds while the controls are unlocking, and the time of day is displayed.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

The upper and lower ovens have rapid and standard preheat options. When only one oven is used (either upper or lower) the oven in use will default to the rapid preheat option. The rapid preheat option is only recommended for single-rack baking.

When both ovens are used simultaneously, the ovens will default to the standard preheat option. The standard preheat option is recommended for multi-rack baking in the lower oven. The upper oven is only used for single-rack cooking.

When the lower oven is used independently, the oven will default to the rapid preheat option to be used for single-rack baking only. To use the standard preheat option for multi-rack baking in the lower oven, make the appropriate selection during Bake or Convection Bake operation setup.

To toggle between single or multi-rack baking, press START after beginning the Bake or Convection Bake mode.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liner or cookware.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

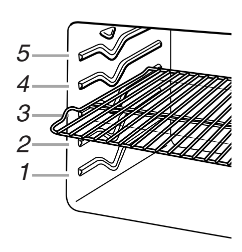
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- The upper oven is equipped with 1 flat rack.
- The lower oven is equipped with 2 flat racks.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least ½" (1.3 cm) between pans and the broil burner.

To Remove Oven Racks:

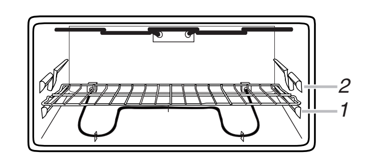
Flat Racks: Pull rack out to the stop position, raise the front edge, and then lift out.



To Replace Oven Racks:

Flat Rack: Place rack on the rack support in the oven. Tilt the front edge up slightly, and slide rack back until it clears the stop position. Lower front and slide back into the oven.

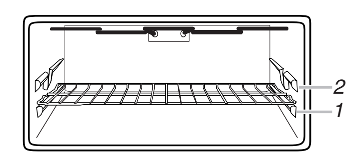
Rack Positions - Upper Oven - Exposed Bake



Baking

FOOD	RACK POSITION
Cakes, meat and poultry	1
Most foods such as biscuits and cookies on baking sheets and pizza	2

Rack Positions - Upper Oven - Hidden Bake



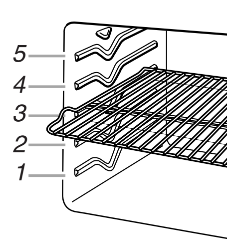
Baking

FOOD	RACK POSITION
All foods	1

Broiling - Exposed or Hidden Bake Ovens

FOOD	RACK POSITION
Broiling	1

Rack Positions - Lower Oven - Exposed and Hidden Bake



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys	1 or 2
Yeast breads, quick breads, muffins, tube cakes, small cuts of meat and poultry and 2-rack baking	2
Cookies, biscuits, casseroles, muffins, cakes, 1-rack baking	3
2-rack baking	4 and 5 or 2 and 4, or 2 and 5

Convection Cooking (on some models)

FUNCTION	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)
Convection baking	1	3
Convection baking	2	2 and 4
Convection roasting	1	1 or 2

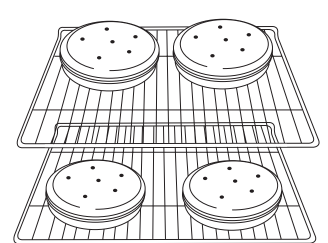
Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 2 and 4 when baking 2 racks of pizza. Stagger pizza so that the pizza on rack position 2 is toward the right side of the oven and the pizza on rack position 4 is toward the left side of the oven.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use rack positions 2 and 4. Place the cakes on the racks as shown.

Model	Cook function	Bake element	Rack position
GGE388	Bake	Exposed	2 and 4
GGE390	Convect bake	Hidden	2 and 4



Model	Cook function	Bake element	Rack position
GGE390	Bake	Hidden	2 and 4



BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Make sure that no bakeware piece is directly over another. See illustrations for placement of layer cakes.

Bakeware

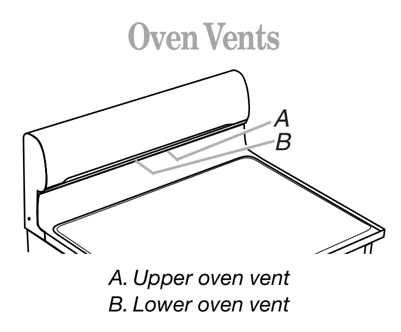
The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish, are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer.

Oven Vents



A. Upper oven vent
B. Lower oven vent

The oven vents release hot air and moisture from the ovens, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vents will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vents.

Baking

Before baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

- If only one oven is to be used, that oven will preheat more quickly.
- Allow at least ½" (1.3 cm) between the baking pan or casserole and the top element in the upper oven. Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- When preheating with a baking/pizza stone inside the upper oven, do not set oven above 450°F (232°C). Food cooked using a baking stone may need to be removed early.
- The back part of the lower oven bake element will not glow red during baking. This is normal.
- Use only 1 rack in the upper oven.

To Bake:

1. Press upper or lower oven BAKE.

   "BAKE" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection), and 350°F (175°C) will be displayed.

   "Set temp or" will scroll in the selected oven text area, followed by "Push START."
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads until the desired temperature is displayed.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time "up" or "down" arrow pads until the desired temperature is displayed and then pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect performance.
3. (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press COOK TIME. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads to adjust the cook time by 1-minute increments until the desired time is displayed.

   "Push START" will scroll in the selected oven text area.
4. Press START.

   If the upper oven is used, "Preheating" will appear in the upper oven text area. If the lower oven is used, depending on the selection, "Rapid preheating for single rack. Press START to preheat for multi rack baking." will appear. If no change is made, "Preheating for single rack baking" will appear in the display.

   If multi-rack baking is desired, the "START" pad should be pressed and "Standard preheat for multi rack baking. Press START to preheat for single rack baking." will appear in the display, followed by "Preheating for multi rack baking."

   "Rapid preheating for single rack baking" will scroll in the selected oven text area. "Preheating" remains in the text area until the set temperature is reached.

5. When the preheat cycle is complete, insert food. “Insert food for one rack baking” or “Insert food for multirack baking” will appear in the selected oven text area.

   “Bake” will scroll in the selected oven text area until CANCEL for the selected oven is pressed.

6. Place food in the oven when the preheat tone sounds.
7. Press UPPER or LOWER CANCEL when finished.
8. Remove food from the oven.

   NOTE: If a Set Cooking Time is to be used when only one oven is used, increase the cook time by 10 minutes. If a Set Cooking Time is to be used when both ovens are used or multi-rack bake in the lower oven, increase the cook time by 15 minutes. When the Set Cooking Time expires, the oven(s) will turn off.

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid. They are designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See “Assistance or Service” section to order.

- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Select HI/550°F (288°C) broil for most broiling. Select LO/450°F (232°C) broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry to avoid overbrowning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the broil stop position (about 4" [10.0 cm]) to ensure proper broiling temperature.

To Broil Using Hi/Low Temperature Settings:

1. For upper oven, preheat oven 5 minutes before placing food in the oven. For lower oven, preheat is not necessary before placing food in the oven.
2. Position oven door to broil stop position.
3. Press UPPER or LOWER BROIL.

   “BROIL” will scroll in the selected oven text area, and “HI” will be displayed.

   After 3 seconds, “Set temp or” will scroll in the upper text area, followed by “Push START.”

4. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow pads to adjust the broil temperature setting to HI or LO.
5. Press START.

   “Broiling” scrolls in the upper text area and remains there.

   “BROIL” scrolls in the selected oven text area once the set temperature is reached and remains there until CANCEL for the selected oven is pressed.

   NOTE: The broil temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time “up” or “down” arrow pads until the desired temperature is displayed and then pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect performance.

6. Press UPPER or LOWER CANCEL when finished.
7. Remove food from the oven.

BROILING CHART

It is not necessary to preheat the lower oven when broiling. The upper oven should be preheated for 5 minutes. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Turn meat halfway through cooking time. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

	UPPER OVEN			LOWER OVEN		
FOOD	**RACK POSITION**	**SETTING**	**COOK TIME (minutes)**	**RACK POSITION**	**SETTING**	**COOK TIME (minutes)**
Steak						
1" (2.5 cm) thick medium	1	HI	22-28	4	HI	15-19
Ground meat patties						
4 oz (113 g), ¾" (2.0 cm) thick						
up to 12, well-done	1	HI	18-22	4	HI	15-19
up to 6, well done	1	HI	20-25	4	HI	15-19
Pork chops						
1" (2.5 cm) thick, well-done	1	HI	27-31	4	HI	22-27
Chicken						
bone-in, skin-on breast pieces well-done	1	LO	40-50	3 or 4	LO	20-24
Fish*						
Filets, flaky	1	LO	8-12	4	LO	8-13
Steaks, 1" (2.5 cm) thick, flaky	1	LO	18-22	4	LO	10-16

*When broiling fish, spray broil pan with cooking oil. Do not turn fish filets.

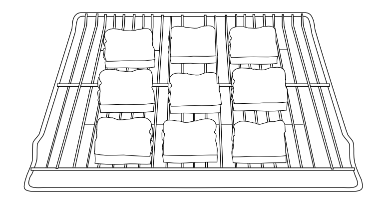
Toasting - Upper Oven Only

(on some models)

For toasting bread and products that are toasted in a toaster or toaster oven.

- Lower oven cannot be operated while upper oven is toasting. If the lower oven is operating when the Toast pad is pressed, a beep will sound.
- Toasting is based on time not temperature.
- Frozen foods should not be toasted in the oven.
- Toasting times will be shorter when the oven is hot or when repeated toasting functions are done.

For optimal results when toasting up to 9 pieces of bread or other similar items, see the following illustration.



1. Press TOAST.

   "TOAST" will scroll in the upper text area, then "SET LEVEL" will be displayed.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads to adjust the toast setting until the desired setting is displayed.

   "PUSH START" will scroll in the upper text area.

   NOTE: Toast has Light (1), Medium (2), Dark (3), and Pastry (4) settings.
3. Press START.

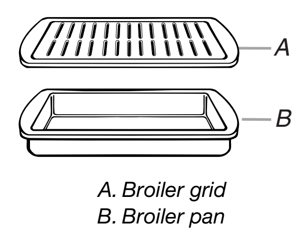
   "TOAST (setting)" will scroll in the upper text area. "(setting)" is the setting you selected, for example Medium.
4. At the end of the toast cycle, "TOASTING COMPLETE" will scroll in the upper text area.
5. Press CANCEL and remove toast from the oven.

Convection Cooking - Lower Oven Only

(on some models)

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food helps to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- When using more than one rack, position bakeware/cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food.
- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe. To order a broiling pan, see "Assistance or Service" section.



A. Broiler grid
B. Broiler pan

Convection Baking (on some models)

Use Convect Bake for single or multiple rack baking. When convection baking, reduce the recipe baking temperature by 25°F (15°C).

To Set Convect Bake:

1. Press CONVECT.

   "CONVECT BAKE" will scroll in the lower text area, and 325°F (163°C) will be displayed, followed by "Push START."
2. Press START.

   "Set temp or" will scroll in the lower oven text area, followed by "Push START."
3. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads until the desired temperature is displayed.
4. Press START to begin preheating oven.

   "CONVECT BAKE" will scroll in the lower oven text area, and "Rapid preheating for single rack. Press Start to preheat for multi-rack baking" will scroll in the lower oven text area until the set temperature is reached.

   NOTE: If the upper oven is on, the lower oven will default to the standard preheat/multi-rack baking option.
5. "Insert food for one rack baking only" will scroll twice in the lower text area once the one rack preheat temperature is reached.
6. When prompted in display, press START if multi-rack baking is desired.

   If multi-rack baking is selected, "Standard preheating for multi rack baking. Press Start to preheat for single rack" will appear in the display, followed by "Preheating for multi rack baking."

   "Insert food" will appear once the oven set temperature is reached.
7. When the preheat cycle is complete, "CONVECT BAKE" will appear in the lower oven text area until LOWER CANCEL is pressed.
8. Place food in the oven.

   To change the oven temperature during cooking, press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads until the desired temperature is displayed and then START.
9. Press LOWER CANCEL when finished.
10. Remove food from the oven.

Convect Broiling (on some models)

1. Press CONVECT twice.

   "CONVECT BROIL" will appear in the lower text area, and 550°F (288°C) will be displayed followed by "Push START."
2. Press START

   "Set temp or" will scroll in the lower oven text area, followed by "Push START."
3. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads until the desired temperature is displayed.
4. Press START.

   "CONVECT BROIL" will appear in the lower oven text area, followed by "Preheating."

   "Preheating" remains in the lower oven text area until the set temperature is reached.
5. When the preheat cycle is complete, "CONVECT BROIIL" will appear in the lower text area. The set temperature will also be displayed.
6. To change the oven temperature during cooking, press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads until the desired temperature is displayed and then press START.

   "CONVECT BROIL" will remain in the lower oven text area until LOWER CANCEL is pressed.
7. Press LOWER CANCEL when finished.
8. Remove food from the oven.

Convection Roasting (on some models)

1. Press CONVECT three times.

   "CONVECT ROAST" will appear in the lower text area, and 350°F (175°C) will be displayed, followed by "Push START."
2. Press START.

   "Set temp or" will scroll in the lower oven text area, followed by "Push START."
3. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads until the desired temperature is displayed.
4. Press START.

   "CONVECT ROAST" will appear in the lower oven text area, followed by "Preheating."

   "Preheating" remains in the lower oven text area until the set temperature is reached.
5. When the preheat cycle is complete, "CONVECT ROAST" will appear in the lower text area. The set temperature will also be displayed.
6. To change the oven temperature during cooking, press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads until the desired temperature is displayed and then START.

   "CONVECT ROAST" will remain in the lower oven text area until LOWER CANCEL is pressed.
7. Press LOWER CANCEL when finished.
8. Remove food from the oven.

Hold Warm Feature

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Hold Warm feature.

The Hold Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature. It can also be used at the end of a timed cook.

To Use:

1. Press the HOLD WARM keypad for desired oven.

   "KEEP WARM" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection), and 170°F (77°C) will be displayed.

   "Set temp or" will scroll in the selected oven text area, followed by "Push START."
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads to adjust the temperature by 5°F (3°C) increments until the desired temperature is displayed.

   The temperature can be set from 145°F (63°C) to 190°F (85°C).

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time "up" or "down" arrow pads until the desired temperature is displayed and then START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect performance.
3. Press START.

   "Keeping Warm" will appear in the text area, and the set temperature will be displayed until the set temperature is reached.
4. "WARM" and the temperature will be displayed while the Hold Warm setting is active or until CANCEL for the selected oven is pressed.
5. Place food in the oven.

   To change the oven temperature during cooking, press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads until the desired temperature is displayed and then START.
6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

To Cancel Hold Warm Feature:

Press CANCEL for the selected oven.

Automatic Shutoff/Sabbath Mode

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven is turned on. This feature can be turned off to enable Sabbath Mode.

- 12 Hour Shutoff Mode is disabled during an active Sabbath mode.
- All tones and chimes are disabled during an active Sabbath mode.
- All cooking and cleaning modes, except for Bake, are disabled.
- All keys are disabled during an active Sabbath mode except for Cancel, Start, Timer Set/Off, the Temp/Time "up" and "down" arrow pads and Warm Zone Off.
- Oven lights status will remain in the state they were in before entering into the active Sabbath mode.
- Once in the active Sabbath mode, the oven light will not respond to the Oven Light key or the door being opened.
- Timers are disabled during Active Sabbath mode.
- Cooktop elements, including the Warm Zone, can be enabled for use during Sabbath mode.

  NOTE: The Warm Zone must be activated before entering Sabbath mode. Once in Sabbath Mode, the Warm Zone settings cannot be modified.
- Cooktop lockout (if applicable) is disabled during the Sabbath mode.
- Energy save is disabled during Sabbath mode.
- Baking should be done using one rack in the upper oven and one rack in the lower oven.

To Enable Sabbath Mode (one time only):

Sabbath Mode should be activated using the Settings menu or by following these instructions.

1. Open the lower oven door.
2. Press LOWER CANCEL.
3. Press and hold the Temp/Time "up" arrow pad for 5 seconds. Sabbath on" appears in the upper text display area, and "Press START to enter" scrolls in the lower text display area.
4. Press START to confirm your selection.

   "Sabbath Mode - on Holidays press (^) to change temp by +25F and (v) to change temp by -25F and Push Start" scrolls in upper text display area. Sabbath mode is now enabled but is not yet active.
5. Close oven door.

   NOTE: A bake function for either, or both, ovens must be started before Sabbath Mode can be activated. The bake function may be set with Cook Time or Delay Start, if desired. See the "Baking" or "Timed/Delay Cooking" sections for more information.

To Disable Sabbath Mode:

1. Open the lower oven door.
2. Press LOWER CANCEL.
3. Press and hold the Temp/Time "up" arrow pad for 5 seconds. "Sabbath off" appears in the upper text display area.
4. Close the oven door.

To Activate or Deactivate an Enabled Sabbath Mode:

Sabbath Mode can be activated or deactivated at any time during an enabled Sabbath Mode.

1. With a timed or untimed Bake function started (see the "Baking" section for more information), press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. "Sabbath-Bake" appears in the upper text area for 3 seconds.

   For a Timed Bake function, the time will also be displayed.

   The display will continuously scroll "Sabbath Mode- on Holidays press (^) to change temp by +25F and (v) to change temp by -25F and press Start."

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in only one oven):

1. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads. Each press of the pads will increase or decrease temperature by 25°F (14°C). No temperature will appear in the display.
2. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in both ovens):

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads. Each press of the pads will increase or decrease temperature by 25°F (14°C). No temperature will appear in the display.
3. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change.

To Deactivate an Enabled Sabbath Mode:

1. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds to return to regular baking or press CANCEL to turn off the oven(s).

If a Power Failure Occurs During Sabbath Mode

If a power failure occurs during Sabbath Mode, the upper text area will display "Sabbath." Press UPPER or LOWER CANCEL to exit Sabbath Mode and return to the Automatic Shutoff Mode.

Timed/Delay Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Cook Time feature allows the oven(s) to cook for a set length of time. The Start Time feature allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day. The Start Time feature should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

The Cook Time feature is available on most cycles except Self-Clean, and Hold Warm.

The Start Time feature is available on the Bake, Convect Bake, and Convect Roast cycles.

To Set a Cook Time:

1. Press the button for any cooking function except Self-Clean or Hold Warm.

   Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads to enter a temperature other than the one displayed. Then press START.
2. Press COOK TIME.
3. Press Temp/Time "up" or "down" arrow pads to enter the length of time to cook.
4. Press START.

   The cook time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

To Set a Delay Cooking Time:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section.

1. Press the button for any cooking function except Self-Clean, or Hold Warm.

   Press the Temp/Time “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed then press START.
2. Press START TIME.
3. Press Temp/Time “up” or “down” arrow pads to enter the delay start time. The delay start time is the amount of time by which you want to delay the start.
4. Press START.
5. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow pads to enter the desired length of cooking time.
6. Press START.

   The start time is automatically calculated and displayed.

   The delay countdown appears on the oven display.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The cook time countdown will appear on the oven display.

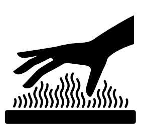
   The set temperature and minute time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle
(on some models)

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.

NOTE: The cooktop warming center will not function during the Self-Clean cycle.

IMPORTANT: Oven temperature must be below 400°F (205°C) to program a clean cycle.

Only 1 oven can be cleaned at a time.

Both oven doors lock when either oven is being cleaned.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The clean time is set based on the usage of your oven; however, the time can be changed. Clean times range from 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil. The clean time can be set in 5 minute increments.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

On some models, the surface elements will not work during the Self-Cleaning cycle.

When “LOCK” shows in the display, the door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when “LOCK” is displayed.

If an oven door is left open, “Door open clean cancelled” will appear in the display and a signal will beep. Close the door and press CLEAN.

NOTE: Only 1 oven can use the Self-Clean cycle at a time, and 24 hours must pass before the next Self-Clean cycle can begin.

To Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Press STEAM/PRECISE CLEAN option.

   “PRESS ^ FOR UPPER OVEN” will scroll in the upper oven text area and “PRESS v FOR LOWER OVEN” will scroll in the lower oven text area.
3. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow pads to select the desired oven.

   “REMOVE RACKS” will scroll in the selected oven text area for 5 seconds, followed by “SELECT OPTION.” In the lower oven text area, “PRESS ^ or v KEY” will scroll from right to left.

4. Press the Temp/Time "up" arrow pad. "Precise CLEAN" appears in the upper text display area, and "Push START" appears in the lower text display area.
5. Press START.

   "Set clean time or Push Start" appears in the upper text display area.
6. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pad until the desired cleaning time is displayed.
7. Press START.
8. "UNLOCK IN XXX" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection). "LOCKING" will scroll until the door is locked.

   After the door is lock, "CLEAN UPPER" or "CLEAN LOWER" will scroll in the selected oven text area until the clean cycle is finished.

When the self-clean cycle ends:

"CLN COMPLETE will scroll in the selected oven text area. After 5 seconds, "OVEN COOLING" will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).

"UNLOCKING" will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the oven door is completely closed or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press START TIME.

   "PRESS (^) FOR UPPER OVEN" will scroll in the upper text area, and "PRESS (v) FOR LOWER OVEN" will scroll in the lower text area.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads to select the desired oven.

   "--:--" will be displayed, and "Set starting time. Push START" will scroll from right to left in the selected oven text area for 2 minutes or until the Temp/Time "up" or "down" arrow pads are pressed again.
3. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads until the desired time is reached.

   "Select cooking/cleaning mode" will scroll in the selected oven text area for 2 minutes or until a cooking cycle is selected.
4. Press STEAM/PRECISE CLEAN option.

   "PRESS ^ FOR UPPER OVEN" will scroll in the upper oven text area and "PRESS v FOR LOWER OVEN" will scroll in the lower oven text area.
5. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads to select the desired oven.

   "REMOVE RACKS" will scroll in the selected oven text area for 5 seconds, followed by "SELECT OPTION." In the lower oven text area, "PRESS ^ or v KEY" will scroll from right to left.
6. Press the Temp/Time "up" arrow pad. "Precise CLEAN" appears in the upper text display area, and "Push START" appears in the lower text display area.
7. Press START.

   "Set clean time or Push Start" appears in the upper text display area.
8. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pad until the desired cleaning time is displayed.
9. Press START.
10. "UNLOCK IN XXX" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection). "LOCKING" will scroll until the door is locked.

    After the door is lock, "CLEAN UPPER" or "CLEAN LOWER" will scroll in the selected oven text area until the clean cycle is finished.

When the self-clean cycle ends:

"CLN COMPLETE will scroll in the selected oven text area. After 5 seconds, "OVEN COOLING" will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).

"UNLOCKING" will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

SteamClean
(on some models)

The SteamClean feature is designed for light oven cavity bottom cleaning on models that have hidden bake in both ovens.

Allow the range to cool to room temperature before using the SteamClean feature. If your oven cavity is above 100°F (38°C), OVEN COOLING will appear in the display and the SteamClean feature will not activate until it cools down.

- Remove all racks and accessories from the oven cavity.
- For best results, use 4 oz (118 mL) of distilled or filtered water.
- The SteamClean feature will take a total of 20 minutes. A beep will sound at the end of the cycle.

IMPORTANT: Because the water in the oven bottom is hot, do not open the oven door during the SteamClean cycle.

Press CANCEL/OFF at any time to end the cycle. The display will return to the time of day.

Helpful Hints

- Once the SteamClean cycle is complete, remove all remaining water in the bottom of the oven with a sponge or cloth.
- Wipe any remaining moisture from the oven door interior, oven cavity interior sides, and cooktop.
- Use a soft brush or nylon scrubber to wipe the oven interior. This may help with more stubborn stains.
- It is recommended to use distilled or filtered water, as tap water may leave mineral deposits on the oven bottom. Use a cloth soaked with vinegar or lemon juice to remove any mineral deposits that may be left after the SteamClean cycle.
- If the oven is heavily soiled, use the Self-Clean cycle. The SteamClean cycle may be used first to eliminate most of the debris, resulting in a more effective self-clean.

To SteamClean:

1. Remove all rack and accessories from the oven cavity.
2. Press STEAM/PRECISE CLEAN option.
3. "Press ^ for Upper Oven" will scroll in the upper text area and "Press v for Lower Oven" will scroll in the lower text area.
4. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads to select the desired oven.
5. "REMOVE RACKS" will scroll in the selected oven text area, followed by "SELECT OPTION." In the other text area, "Press ^ or v key" will scroll from left to right.
6. Press Temp/Time "down" arrow pad.
7. "Steam CLEAN" is displayed in the upper text area, and "Push START" is displayed in the lower text area.
8. Press START.

   "Open door pour 10 Oz water to oven base and push START" scrolls in the lower text area.

9. Open the oven door of the selected oven and pour 10 oz of distilled or filtered water to the oven bottom. Then close the oven door.
10. Press START.

    "STEAM CLEAN" is displayed in the upper text area.
11. After 20 minutes, a beep will sound to signal the end of the cycle.
12. Press CANCEL for the selected oven to clear the display.
13. Remove any excess water with a sponger or cloth and wipe down oven interior. If needed, use a non-scratch copper scrubbing pad to remove stubborn soils.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):

  See "Assistance or Service" section to order.

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not included): See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

CERAMIC GLASS (on some models)

To avoid damage to the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

Cleaning Method:

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

Cooktop Cleaner Part Number 31464 is recommended regularly to help avoid scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order.

Cooktop Scraper Part Number WA906B is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:

  Scrape off sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.
- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel: Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser: Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

Cooktop Cleaner and Cooktop Scraper:

Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- Cooktop Cleaner:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear, but after many cleanings they will become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Cleaner:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance, and after many cleanings they will become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When removing or replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Do not remove seals under knobs, if present.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water: Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

To avoid turning the controls on while cleaning, you may activate the Control Lock feature (on some models). See "Control Lock" section.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):

  See "Assistance or Service" section to order.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks, or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

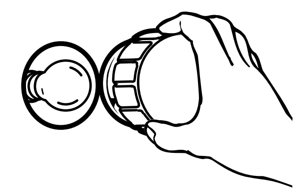
Oven Light

The ovens light is a standard 40-watt appliance bulb.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

IMPORTANT:

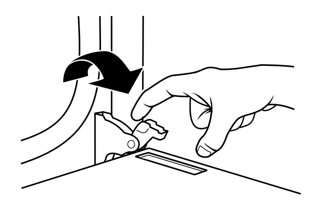
To avoid oven door glass breakage:

- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or when bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

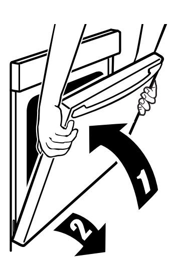
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Pull forward and down on the hinge latch on each side.



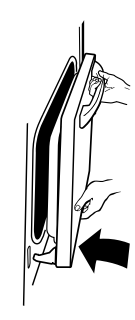
3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.

   You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **On ceramic glass models, is the oven control lockout set?**
  See "Control Lockout" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Hot Surface indicator light stays on

- **Does the Hot Surface indicator light stay on after control knob(s) have been turned off?**
  See "Cooktop Controls" section.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See "Cooktop Controls" section.
- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Controls" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Timed/Delay Cooking" section.
- **On some models, is the oven control lockout set?**
  See "Control Lockout" section.
- **On some models, is the Sabbath Mode set?**
  See the "Automatic Shutoff/Sabbath Mode" section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See "Oven Temperature Control" section.

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?**
  See the "Display" and/or the "Oven Light" section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See "Assistance or Service" section.

Clock not displayed

- **Is the range in Energy Save Mode?**
  See "Energy Save" in the "Settings" section.

No tones sound when keys are pressed

- **Have the tones been deactivated?**
  See "Tones" in the "Settings" section.

Display shows messages

- **Is the display showing "12:00"?**
  There has been a power failure. Clear the display. See "Display" section. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" in the "Settings" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Depending on your model, press OFF/CANCEL, OFF or CANCEL/OFF to clear the display. See "Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If it reappears, call for service. See "Assistance or Service" section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Timed/Delay Cooking" section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See "Oven Temperature Control" section.
- **Was the oven preheated?**
  See "Baking" and "Broiling" sections.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.

- **Is there proper air circulation around bakeware?** See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?** Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?** Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?** Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?** Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free at **1-866-664-2449** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.whirlpool.com** and click on "Parts & Accessories."

Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)

Order Part Number 31462

All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682

Cooktop Cleaner

(ceramic glass models)

Order Part Number 31464

Cooktop Scraper

(ceramic glass models)

Order Part Number WA906B

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name_______________________

Address_______________________

Phone number_______________________

Model number_______________________

Serial number_______________________

Purchase date_______________________

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot “DANGER” ou “AVERTISSEMENT”. Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

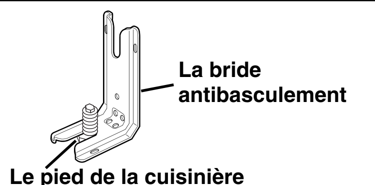
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

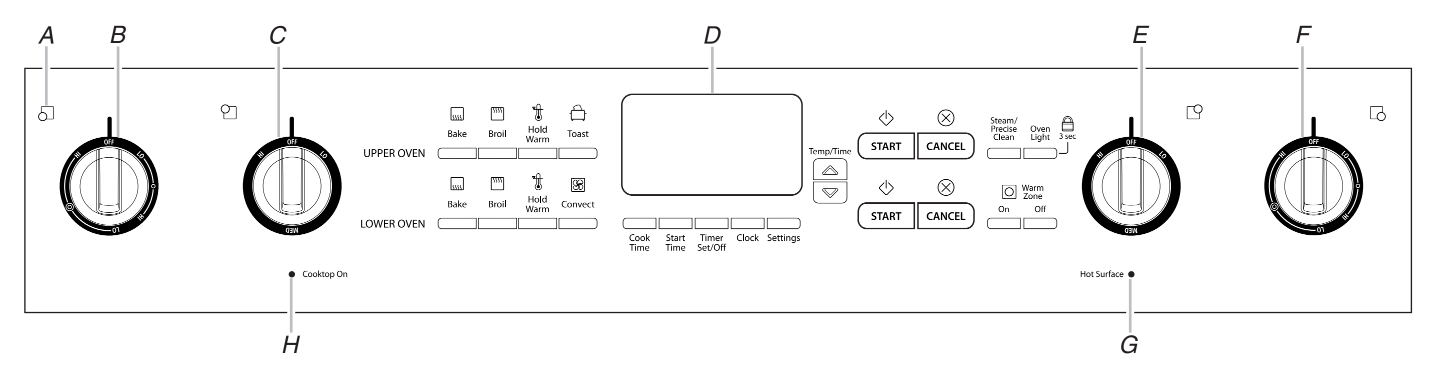
Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Ce manuel couvre différents modèles. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Repère de surface de zone de cuisson
B. Bouton de commande de l'élément double avant gauche
C. Bouton de commande arrière gauche
D. Module de commande électronique du four
E. Bouton de commande arrière droit
F. Bouton de commande de l'élément double avant droit
G. Témoin lumineux de surface chaude
H. Témoin d'allumage de la table de cuisson

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI et LO. Pousser et tourner le bouton au réglage. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
Éléments doubles	■ Ustensile de cuisson à grand diamètre. ■ Grandes quantités de nourriture. ■ Préparation de conserves à la maison.
HI (élevé)	■ Porter un liquide à ébullition.
Medium High (moyen-élevé)	■ Maintenir une ébullition rapide. ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.
Medium (moyen)	■ Pour maintenir une ébullition lente. ■ Faire frire ou sauter les aliments. ■ Faire cuire les soupes et les sauces.
Medium Low (moyen - bas)	■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments. ■ Faire mijoter à feu doux.
LO (bas)	■ Garder les aliments au chaud. ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre.
Zone de réchauffage	■ Pour garder au chaud les aliments cuits.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

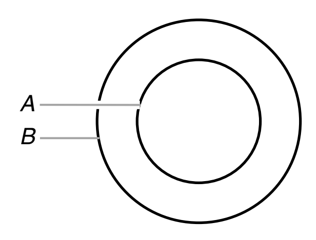
Témoins d'allumage de la table de cuisson

Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau de commande. Lorsque l'un des éléments de surface est allumé, le témoin s'allume.

Témoin lumineux de surface chaude

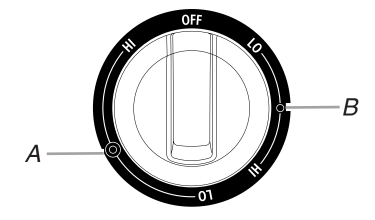
Le témoin lumineux de surface chaude se trouve sur le panneau de commande. Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les surface(s) de cuisson sont éteintes.

Élément à dimension double



A. Dimension simple
B. Dimension double

Les éléments à dimension double offrent une flexibilité qui permet d'utiliser des ustensiles de cuisson de différentes tailles. L'élément simple peut être utilisé de la même manière qu'un élément ordinaire. L'élément à dimension double combine l'élément interne et l'élément externe; il est recommandé pour les ustensiles de cuisson de plus grande taille.



A. Commande de l'élément double – côté gauche
B. Commande de l'élément simple – côté droit

Utilisation de l'élément simple :

1. Enfoncer et tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire, de la position OFF (arrêt) à la zone simple, n'importe où entre HI et LO.
2. Pousser et tourner le bouton à OFF après avoir terminé.

Utilisation de l'élément double :

1. Enfoncer et tourner le bouton de commande dans le sens horaire, de la position OFF (arrêt) à la zone double, n'importe où entre HI et LO.
2. Pousser et tourner le bouton à OFF après avoir terminé.

Zone de réchauffage

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Utiliser l'élément de zone de maintien au chaud pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément de zone de maintien au chaud peut être utilisé seul ou lorsque n'importe quelle autre surface de cuisson est utilisée.

La zone de l'élément de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume (pendant l'allumage/l'extinction par intermittence). Cependant, le témoin indiquant que l'élément est allumé s'allume lorsque l'élément de maintien au chaud est utilisé. Le témoin de surface chaude reste allumé tant que la surface de l'élément de maintien au chaud est trop chaude pour être touchée.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et plats recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de pellicule de plastique pour couvrir les aliments car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les aliments.

Warm Zone

On Off

Utilisation :

1. Pour mettre en marche, appuyer sur WARM ZONE ON (zone de réchauffage activée). Appuyer ensuite sur START.
2. Pour l'éteindre, appuyer sur WARM ZONE OFF (arrêt zone de réchauffage).

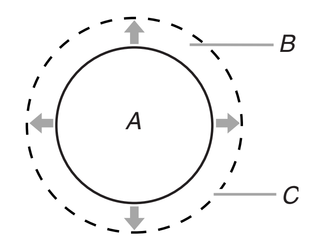
Vitrocéramique
(sur certains modèles)

La zone de cuisson à la surface devient rouge lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Il s'agit là du fonctionnement normal de l'appareil. L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le niveau de température choisi.

Il est normal que la surface de la vitrocéramique de couleur claire donne l'impression de changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Elle reprendra sa couleur initiale au fur et à mesure que le verre refroidira.

Le nettoyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation évitera les taches et donnera une chaleur plus uniforme. Sur les tables de cuisson avec vitrocéramique de couleur claire, les souillures et taches peuvent être plus visibles et nécessiter davantage de nettoyage et de soin. L'utilisation d'un nettoyant et d'un grattoir pour table de cuisson est recommandée. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Éviter de remiser des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser lorsque le couvercle est retiré.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis, en portant des mitaines de four, essuyer les renversements avec un grattoir tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Pour éviter les égratignures, ne pas faire glisser des ustensiles de cuisson ou de cuisson au four sur la table de cuisson. Les bases en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses des ustensiles de cuisson ou de cuisson au four pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensile de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximal de ½" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Peu importe la façon dont on place la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors de la cuisson.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson pour éviter de l'endommager.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou de l'élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéaux doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

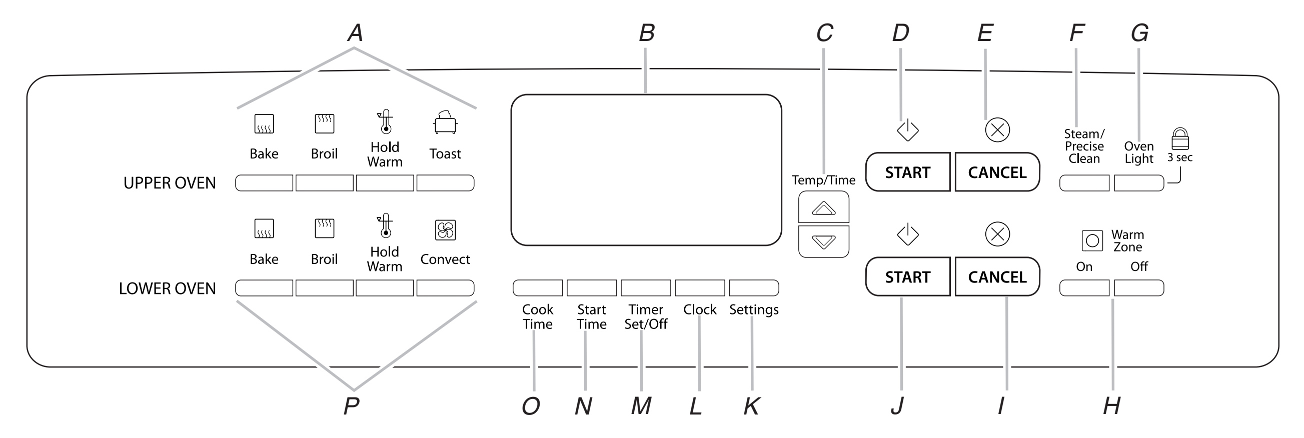
Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

Ce manuel couvre différents modèles. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Commandes du four supérieur
B. Afficheur du four
C. Ajustement de température/durée
D. Mise en marche du four supérieur
E. Annulation du four supérieur
F. Nettoyage avec vapeur/précision
G. Lampe du four/verrouillage des commandes
H. Zone de réchauffage
I. Annulation du four inférieur
J. Mise en marche du four inférieur
K. Réglages
L. Horloge
M. Réglage/arrêt de la minuterie
N. Heure de mise en marche
O. Durée de cuisson
P. Réglages du four inférieur

Écran

Lors de la mise sous tension initiale de la cuisinière ou si une panne de courant s'est produite, 12:00 apparaît sur l'affichage. Voir “Horloge” dans la section “Réglages” pour régler l'heure.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure, sauf si le four est au mode Energy Save (économie d'énergie).

Annulation

La touche Cancel (annulation) interrompt toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Lampes du four

Alors que les portes des fours sont fermées, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes. Les deux lampes du four s'allument à l'ouverture de l'une des portes. Les lampes de four ne s'allument pas durant le programme d'autonettoyage.

Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes, et procède à un compte à rebours de la durée réglée. La minuterie de cuisine ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

1. Appuyer sur la touche TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).

   “Rég MINUTERIE” défile dans la zone d'affichage texte supérieure, l'horloge affiche “--:--”; et les deux points clignotent.

2. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche.

   “Appuyez TIMER” défile dans la zone d'affichage texte supérieure.

3. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour mettre la minuterie en marche.

   Les deux points cessent de clignoter et le compte à rebours commence. “MINUTERIE DÉM” défile dans la zone d'affichage texte supérieure.

   La dernière minute du compte à rebours de la minuterie s'affiche en secondes.

   Lorsque la durée réglée est écoulée, un long bip sonore retentit et “MINUTERIE fin” s'affiche.

4. Appuyer sur TIMER SET/OFF pour effacer l'affichage.

   REMARQUE : Un bip sonore de rappel retentit jusqu'à ce qu'on annule la minuterie de cuisine.

Annulation :

Appuyer sur la touche TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).

Réglages

Energy Save (économie d'énergie)

Le mode Energy Save désactive l'affichage pour réduire la consommation d'énergie.

Pour activer le mode Energy Save :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) pendant 3 secondes. “Écono éner act” apparaît dans la zone de texte supérieure.
2. Le réglage sera activé après 5 minutes.

   On peut utiliser n'importe quel mode avec la cuisinière dans Energy Save; il suffit de sélectionner le mode souhaité.

Pour désactiver le mode Energy Save :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) pendant 3 secondes. "Écono éner désact" apparaît dans la zone de texte supérieure.
2. L'horloge réapparaît dans l'affichage; on peut alors faire fonctionner la cuisinière comme d'habitude.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée à l'usine pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages).

   "UNITÉ DE TEMP" apparaît dans la zone de texte supérieure, tandis que "FAHRENHEIT. Appuyez sur (^) pour les Celsius" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage d'unités de température.

   "CELSIUS. Appuyez sur (^) pour les Fahrenheit" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "CELSIUS sélectionnés" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Les unités de température ont été modifiées.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions basiques

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Minuterie de cuisine écoulée (long signal sonore)
- Fonction entrée
- Four préchauffé

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Ajustement de son marche ou arrêt

L'activation sonore du four est préréglée à l'usine sur Marche mais peut être modifiée et réglée à Arrêt.

1. Appuyer deux fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SON" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ON. Appuyez sur (^) pour le bouton Off" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pour désactiver le son.

   "OFF. Appuyez sur (^) pour MARCHE" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "OFF sélect" défile de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le son est désormais désactivé.

Ajuster le volume sonore

Le volume sonore du four est préréglé à l'usine sur Élevé mais peut être modifié et réglé à Bas.

1. Appuyer 3 fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "VOLUME SON" apparaisse dans la zone de texte; "ÉLEVÉ. Appuyez sur (^) pour BAS" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pour baisser le son. "BAS. Appuyez sur (^) pour ÉLEVÉ" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "Bas sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le volume sonore est désormais modifié.

Réglage du signal de fin - Marche ou arrêt

Le signal de fin est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer quatre fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "ALARME FIN" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ON. Appuyez sur (^) pour le bouton Off" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pour désactiver le signal de fin.

   "OFF. Appuyez sur (^) pour MARCHE" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "OFF sélect" défile deux fois dans la zone de texte inférieure. Le signal de fin est désormais désactivé.

Réglage du son de pression sur les touches - Marche ou arrêt

Le son de pression sur les touches est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer cinq fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TOUCHES SON" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ON. Appuyez sur (^) pour le bouton Off" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pour désactiver le signal d'appui.
3. "OFF sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de pression sur les touches est désormais désactivé.

Réglage du signal de rappel - Marche ou arrêt

Le signal de rappel est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer six fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "ALARME RAPP" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ON. Appuyez sur (^) pour le bouton OFF" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pour désactiver le signal de rappel.

   "OFF sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de rappel est désormais désactivé.

Horloge

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.

Pour faire passer l'horloge au format de 24 heures :

1. Appuyer sept fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12/24 HEURES" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "12 H. Appuyez sur (^) pour 24 H" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner 24 heures et appuyer de nouveau sur cette touche pour sélectionner 12 heures.
3. Attendre 30 secondes ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour accepter le réglage.

Réglage de l'horloge :

Avant de procéder au réglage, s'assurer que le four et la minuterie de cuisine sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK (horloge). "Durée rég" apparaît dans la zone de texte supérieure.
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche.
3. "Appuyez CLOCK" apparaît dans la zone de texte supérieure et "ou START" défile de bas en haut dans la zone de texte inférieure.
4. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche). "Durée rég" défile de haut en bas dans la zone de texte supérieure pendant 5 secondes. Une fois qu'elle a disparu, la durée est réglée.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé pour configurer le système du four de façon à ce que certaines caractéristiques et certains modes soient désactivés ou supprimés. En activant le mode Sabbat, le four se conforme aux critères du Sabbat juif Star-K.

Le four est préréglé à l'usine avec le mode Sabbat désactivé.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer huit fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SABBAT" apparaisse dans la zone de texte supérieure.
2. Appuyer sur la touche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pour activer le mode Sabbat.
3. "ON sélect" défile deux fois dans la zone de texte supérieure. Le four est désormais programmé de façon à pouvoir fonctionner au mode Sabbat. Pour régler le mode Sabbat, voir la section "Arrêt automatique/Mode Sabbat".

Arrêt automatique au bout de 12 heures

Le module de comande du four est réglé pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures :

1. Appuyer neuf fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12hr ARR _AUTO" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ON. Appuyez sur (^) pour le bouton OFF" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pour désactiver la caractéristique d'arrêt automatique au bout de 12 heures.

   "OFF. Appuyez sur (^) pour le bouton ON" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "OFF sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. La caractéristique a été désactivée.

Langue

La langue est préréglée à l'usine à l'anglais, mais elle peut être changée vers le français.

Pour changer la langue vers le français :

1. Appuyer dix fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "LANGUE" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ANGLAIS. Appuyez sur (^) pour Français" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur la touche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner Français.

   Si l'on sélectionne le français, "FRANÇAIS. Appuyez sur (^) pour l'anglais" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "FRANÇAIS sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. La langue affichée est désormais le français.

Commande de la température du four

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Le réglage de température s'applique au four supérieur ou inférieur.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (6°C)	…un peu plus
20°F (12°C)	…modérément plus
30°F (17°C)	…beaucoup plus
-10°F (-6°C)	…un peu moins
-20°F (-12°C)	…modérément moins
-30°F (-17°C)	…beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer 11 fois sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "CALIB TEMP" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "CALIBRAGE SUP. Appuyez sur (^) pour calibrage inf. ou appuyez sur START" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour calibrer le four supérieur. "Calib SUPÉRIEUR sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. "CALIB SUP." apparaît dans la zone de texte supérieure, et "Appuyez sur (^) ou (v) pour ajuster" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.

   OU

   Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pour le four inférieur. "Calib INFÉRIEUR sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. "Calibrage INF." apparaît dans la zone de texte supérieure, et "Appuyez sur (^) ou (v) pour ajuster" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (17°C) et -30°F (-17°C).
4. Appuyer sur START pour régler l'ajustement et quitter le menu de calibrage de la température.

Control Lockout (verrouillage des commandes)

Les commandes du four peuvent être verrouillées pour éviter l'utilisation involontaire du four.

Les commandes du four ne peuvent pas être verrouillées lorsqu'on utilise le four, ou lorsque la température du four est de 400°F (205°C) ou plus.

L'heure reste affichée lorsque les commandes du four sont verrouillées.

Verrouillage des commandes :

1. Appuyer sur la touche Oven Light (lampe du four) pendant 3 secondes. "COMMANDE VERR" défile dans la zone de texte supérieure. "COMMANDE VERR" défile pendant que le module de commande se verrouille, puis "VERROUILLE" s'affiche.

   "VERROUILLE" ainsi que l'heure restent allumés sur l'affichage

Déverrouillage des commandes :

1. Appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pendant 3 secondes.

   "DEVERROUILL" défile sur l'affichage pendant 3 secondes tandis que les commandes se déverrouillent, puis l'heure s'affiche.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT: La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Les fours supérieur et inférieur possèdent des options de préchauffage standard et rapide. Lorsqu'on n'utilise qu'un seul four (le four supérieur ou le four inférieur), le four concerné utilise l'option de préchauffage rapide par défaut. L'option de préchauffage rapide est recommandée uniquement pour une cuisson au four sur une seule grille.

Lorsqu'on utilise les deux fours simultanément, ils utilisent tous deux l'option de préchauffage standard par défaut. L'option de préchauffage standard est recommandée pour une cuisson au four sur plusieurs grilles dans le four inférieur. Le four supérieur est utilisé uniquement pour une cuisson sur une seule grille.

Lorsqu'on utilise le four inférieur indépendamment du four supérieur, le four inférieur utilise par défaut l'option de préchauffage rapide; cette option doit être employée uniquement pour une cuisson au four sur une seule grille. Pour utiliser l'option de préchauffage standard pour une cuisson au four sur plusieurs grilles dans le four inférieur, faire le choix adéquat au moment de l'installation pour utilisation de la cuisson au four ou de la cuisson au four par convection.

Pour alterner entre une cuisson au four sur une seule grille ou sur plusieurs grilles, appuyer sur START (mise en marche) après avoir lancé le mode de cuisson au four ou de cuisson au four par convection.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d'aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

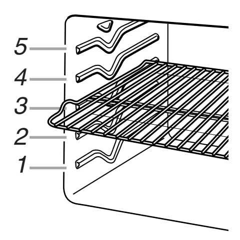
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Le four supérieur est équipé d'une grille plate.
- Le four inférieur est équipé de 2 grilles plates.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas le brûleur de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins ½" (1,3 cm) entre les plats et le brûleur de cuisson au gril.

Pour retirer les grilles de four :

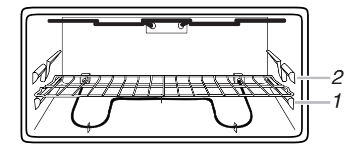
Grilles plates : Tirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour l'extraire.



Pour replacer les grilles de four :

Grille plate : Placer la grille sur le support de grille dans le four. Incliner légèrement le bord avant et faire de nouveau glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt. Abaisser l'avant et la pousser de nouveau dans le four.

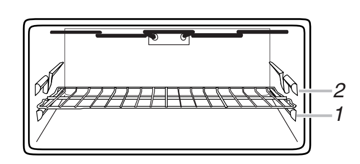
Positions de grille - Four supérieur - Élément de cuisson au four visible



Cuisson au four

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gâteaux, viande et volaille	1
La plupart des aliments tels les biscuits (sur des plats de cuisson au four) et de la pizza	2

Positions de grille - Four supérieur - Élément de cuisson au four dissimulé



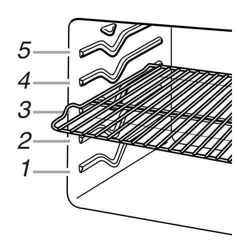
Cuisson au four

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Tous les aliments	1

Cuisson au gril - Fours avec élément de cuisson au four visible ou non

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Cuisson au gril	1

Positions de grille - Four inférieur - Élément de cuisson au four visible ou non



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Rôtis et dindes de grosse taille	1 ou 2
Pain à la levure, pains éclairs, muffins, couronnes, petits morceaux de viande et de volaille et cuisson au four sur 2 grilles	2
Biscuits, mets en sauce, muffins, gâteaux, cuisson au four sur 1 grille	3
Cuisson au four sur 2 grilles	4 et 5 ou 2 et 4, ou 2 et 5

Cuisson par convection (sur certains modèles)

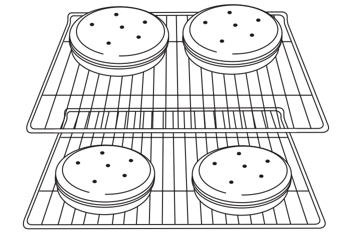
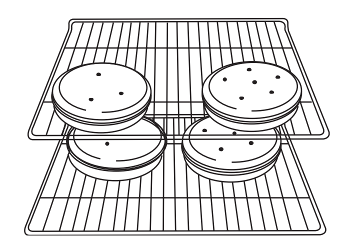
FONCTION	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four par convection	1	3
Cuisson au four par convection	2	2 et 4
Rôtissage par convection	1	1 ou 2

Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4 lors de la cuisson au four d'une pizza sur 2 grilles. Décaler les pizzas de façon à ce que la pizza sur la grille en position 2 soit orientée vers le côté droit du four et que la pizza sur la grille en position 4 soit orientée vers le côté gauche du four.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 4. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.

Modèle	Fonction de cuisson	Élément de cuisson au four	Position de la grille
GGE388 GGE390	Cuisson au four	Visible	2 et 4
	Cuisson au four par convection	Dissimulé	2 et 4
			
GGE390	Cuisson au four	Dissimulé	2 et 4
			

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTEN-SILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre. Voir les illustrations pour le positionnement des gâteaux à étages.

Ustensiles de cuisson au four

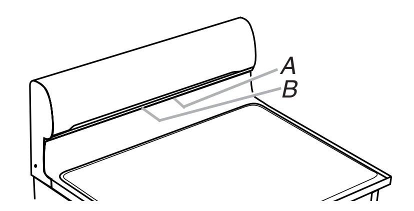
Le matériau des ustensiles de cuisson au four affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier si la viande, la volaille et le poisson ont atteint le degré de cuisson désiré. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'emploi d'un thermomètre à viande.

Évents du four



A. Évent du four supérieur
B. Évent du four inférieur

Les évents du four permettent l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité des fours et ne doivent pas être obstrués ou couverts. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près des évents du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four

Avant la cuisson au four, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four”.

- Si l'on n'utilise qu'un seul four, ce four préchauffe plus vite.
- Laisser au moins ½" (1,3 cm) entre le plat de cuisson ou la casserole et l'élément supérieur du four supérieur. Les moules à pain, à gâteaux des anges ou à gâteau bundt ne sont pas recommandés dans le four supérieur.
- Lors du préchauffage à l'aide d'une pierre de cuisson/à pizza dans le four supérieur, ne pas régler le four au-delà de 450°F (232°C). Il faudra peut-être retirer plus tôt les aliments cuits à l'aide d'une pierre de cuisson.
- La section arrière de l'élément de cuisson au four du four inférieur ne rougeoie pas durant la cuisson au four. Ceci est normal.
- Utiliser uniquement 1 grille pour le four supérieur.

Cuisson au four :

1. Appuyer sur le bouton BAKE (cuisson au four) du four supérieur ou inférieur.

   “CUISSON AU FOUR” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné) et 350°F (175°C) s'affiche.

   “Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “Appuyez START”.

2. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

   REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments ont été placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

3. (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour ajuster la durée de cuisson par tranches d'une (1) minute jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche.

   “Appuyez START” défile dans la zone de texte du four sélectionné.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

   Si l'on utilise le four supérieur, “Préchauffage” apparaît dans la zone de texte du four supérieur. Si l'on utilise le four inférieur et en fonction de la sélection de l'utilisateur, “Préchauffage rapide sur une seule grille. Appuyez sur START pour préchauffer le four pour une cuisson sur plusieurs grilles.” apparaît. Si l'on n'effectue aucun changement, “Préchauffage pour une cuisson sur une seule grille” apparaît sur l'affichage.

   Si l'on souhaite une cuisson au four sur plusieurs grilles, on doit appuyer sur le bouton “START” (mise en marche) et “Préchauffage standard pour une cuisson sur plusieurs grilles. Appuyez sur START pour préchauffer le four pour une cuisson sur une seule grille.” apparaît sur l'affichage suivi de “Préchauffage pour une cuisson sur plusieurs grilles.”

   “Préchauffage rapide sur une seule grille” défile dans la zone de texte du four sélectionné. “Préchauffage” reste affiché dans la zone de texte jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

5. Une fois le programme de préchauffage terminé, insérer les aliments. “Placez la nourriture pour une cuisson sur une seule grille” ou “Placez la nourriture pour une cuisson sur plusieurs grilles” apparaît dans la zone de texte du four sélectionné.

   “Cuisson au four” défile dans la zone de texte du four sélectionné jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four sélectionné.

6. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit.
7. Appuyer sur UPPER ou LOWER CANCEL (annulation four supérieur ou inférieur) après avoir terminé.
8. Retirer les aliments du four.

   REMARQUE : Si l'on utilise une durée de cuisson déterminée lorsqu'on n'utilise qu'un seul four, augmenter la durée de 10 minutes. Si l'on doit utiliser une durée de cuisson déterminée pour les deux fours ou pour une cuisson au four dans le four de cuisson inférieur sur plusieurs grilles, augmenter la durée de cuisson de 15 minutes. Une fois que la durée de cuisson déterminée est expirée, le(s) four(s) s'éteint/s'éteignent.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sélectionner la cuisson au gril HI/550°F (288°C) pour la plupart des cuisson au gril. Sélectionner LO/450°F (232°C) pour la cuisson au gril à basse température d'aliments mettant plus de temps à cuire telles la volaille, afin d'éviter une surcuisson.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte à la position de butée de cuisson au gril (à environ 4" [10 cm]) pour assurer une température de cuisson adéquate.

Pour une cuisson au gril à l'aide des réglages de température Hi/Low (élevé/bas) :

1. Pour le four supérieur, préchauffer le four pendant 5 minutes avant de placer les aliments dans le four. Pour le four inférieur, aucun préchauffage n'est nécessaire avant d'y placer les aliments.
2. Placer la porte du four à la position de butée de cuisson au gril.
3. Appuyer UPPER ou LOWER BROIL ([cuisson au gril four supérieur] ou [cuisson au gril four inférieur]).

   “GRIL” défile dans la zone de texte du four sélectionné, et “HI” s'affiche.

   Après 3 secondes, “Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “Appuyez START”.

4. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour ajuster le réglage de température de cuisson au gril sur HI (élevée) ou LO (faible).
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Cuis. au gril” défile dans la zone de texte supérieure et y reste affiché.

   “GRIL” défile dans la zone de texte du four sélectionné une fois que la température réglée a été atteinte et y reste jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton CANCEL (annulation) du four sélectionné.

   REMARQUE : La température de cuisson au gril peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments ont été placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

6. Appuyer sur UPPER ou LOWER CANCEL (annulation four supérieur ou inférieur) après avoir terminé.
7. Retirer les aliments du four.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four inférieur lors de la cuisson au gril. Le four supérieur doit être préchauffé pendant 5 minutes. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Retourner la viande à mi-cuisson. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".

	FOUR SUPÉRIEUR			FOUR INFÉRIEUR		
ALIMENTS	**POSITION DE LA GRILLE**	**RÉGLAGE**	**DURÉE DE CUISSON (en minutes)**	**POSITION DE LA GRILLE**	**RÉGLAGE**	**DURÉE DE CUISSON (en minutes)**
Bifteck 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point	1	HI	22-28	4	HI	15-19
Galettes de viande hachée 4 oz (113 g), ¾" (2 cm) d'épaisseur jusqu'à 12, bien cuites jusqu'à 6, bien cuites	1 1	HI HI	18-22 20-25	4 4	HI HI	15-19 15-19
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur, bien cuit	1	HI	27-31	4	HI	22-27
Poulet morceaux de poitrine non désossés avec peau bien cuit	1	LO	40-50	3 ou 4	LO	20-24
Poisson* Filets, floconneux Darnes, 1" (2,5 cm) d'épaisseur, floconneux	1 1	LO LO	8-12 18-22	4 4	LO LO	8-13 10-16

*Lors de la cuisson au gril du poisson, vaporiser le plat de cuisson au gril avec de l'huile de cuisson. Ne pas tourner les filets de poisson.

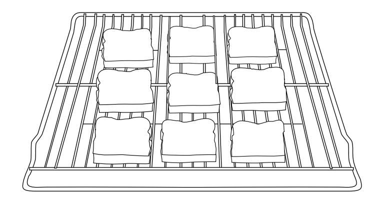
Toastage – Four supérieur uniquement

(sur certains modèles)

Pour faire griller le pain et les produits grillés dans un grille-pain ou dans un four grille-pain.

- Le four inférieur ne peut pas fonctionner pendant que le four supérieur est en cours de toastage. Si l'on appuie sur la touche Toast (grille-pain) pendant que le four inférieur fonctionne, un bip retentit.
- Le toastage est basé sur la durée, pas la température.
- Les aliments surgelés ne doivent pas être toastés dans le four.
- Les durées de toastage sont plus courtes lorsque le four est chaud ou lorsque l'on effectue des opérations de toastage répétées.

Pour des résultats optimaux lors du toastage de 9 morceaux de pain ou d'articles similaires, voir l'illustration suivante.



1. Appuyer sur TOAST (toastage).

   "GRILLE-PAIN" défile dans la zone de texte supérieure, puis "RÉGLEZ NIVEAU" s'affiche.

2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour ajuster le réglage de toastage jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.

   "Appuyez START" défile dans la zone de texte supérieure.

   REMARQUE : La fonction de toastage comporte plusieurs réglages : Léger (1), Moyen (2), Foncé (3), et Pâtisseries (4).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   "TOASTAGE (réglage)" défile dans la zone de texte supérieure. "(réglage)" correspond au réglage que vous avez sélectionné, par exemple Moyen.

4. À la fin du programme de toastage, "GRILLE-PAIN TERMINÉ" défile dans la zone de texte supérieure.

5. Appuyer sur CANCEL (annulation) et retirer le toast du four.

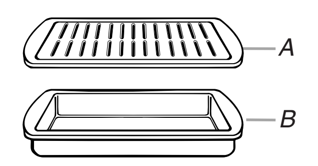
Cuisson par convection - Four inférieur uniquement

(sur certains modèles)

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur permet une circulation accrue et uniforme de l'air chaud dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments aide à accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.

- Vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents, y compris la partie la plus épaisse.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments.
- Pour le rôtissage de la volaille et de la viande, utiliser une lèchefrite et une grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande. Pour commander une lèchefrite, voir la section “Assistance ou service”.



A. Grille de la léchefrite
B. Plat de rôtissage

Cuisson au four par convection (sur certains modèles)

Utiliser la fonction Convect (convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Lors de la cuisson au four par convection, réduire la température de cuisson au four de la recette de 25°F (15°C).

Réglage de la cuisson au four par convection :

1. Appuyer sur CONVECT (cuisson par convection).

   “CUISSON CONV” défile dans la zone de texte inférieure, et 325°F (163°C) s'affiche, suivi de “Appuyez START”.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four inférieur, suivi de “Appuyez START”.
3. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four.

   “CUISSON CONV” défile dans la zone de texte du four inférieur et “Préchauffage rapide sur une seule grille. “Appuyez sur START pour préchauffer le four pour une cuisson sur plusieurs grilles” défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

   REMARQUE : Si le four supérieur est en marche, le four inférieur passe à l'option de préchauffage/cuisson au four sur plusieurs grilles standard.
5. “Placez la nourriture pour une cuisson sur une seule grille” défile deux fois dans la zone de texte inférieure une fois que la température de préchauffage sur une grille est atteinte.
6. Lorsque ceci est demandé sur l'affichage, appuyer sur START si l'on souhaite une cuisson au four sur plusieurs grilles.

   Si l'on sélectionne une cuisson au four sur plusieurs grilles, “Préchauffage standard pour une cuisson sur plusieurs grilles. Appuyez sur Start pour préchauffer le four pour une cuisson sur une seule grille.” apparaît sur l'affichage suivi de “Préchauffage pour une cuisson sur plusieurs grilles.”

   “Placez nourri” apparaît une fois la température de four réglée atteinte.
7. Lorsque le programme de préchauffage est terminé, “CUISSON CONV” défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu'à ce que l'on appuie sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur).
8. Placer les aliments dans le four.

   Pour modifier la température du four pendant la cuisson, appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche).
9. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) après avoir terminé.
10. Retirer les aliments du four.

Cuisson au gril par convection (sur certains modèles)

1. Appuyer deux fois sur CONVECT (cuisson par convection).

   “GRIL CONVECT” apparaît dans la zone de texte inférieure, et 550°F (288°C) s'affiche, suivi de “Appuyez START”.
2. Appuyer sur START (mise en marche)

   “Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four inférieur, suivi de “Appuyez START”.
3. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   “GRIL CONVECT” défile dans la zone de texte du four inférieur, suivi de “Préchauffage”.

   “Préchauffage” reste affiché dans la zone de texte inférieure jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
5. Une fois le programme de préchauffage terminé, “GRIL CONVECT” défile dans la zone de texte inférieure. La température réglée est également affichée.
6. Pour modifier la température du four pendant la cuisson, appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche).

   “GRIL CONVECT” défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu' ce qu'on appuie sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur).
7. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) après avoir terminé.
8. Retirer les aliments du four.

Rôtissage par convection (sur certains modèles)

1. Appuyer trois fois sur CONVECT (cuisson par convection).

   “RÔTISS À CONV” apparaît dans la zone de texte inférieure, et 350°F (175°C) s'affiche, suivi de “Appuyez START”.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four inférieur, suivi de “Appuyez START”.

3. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   “RÔTISS À CONV” défile dans la zone de texte du four inférieur, suivi de “Préchauffage”.

   “Préchauffage” reste affiché dans la zone de texte inférieure jusqu’à ce que la température réglée soit atteinte.
5. Une fois le programme de préchauffage terminé, “RÔTISS À CONV” défile dans la zone de texte inférieure. La température réglée est également affichée.
6. Pour modifier la température du four pendant la cuisson, appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche).

   “RÔTISS À CONV” reste affiché dans la zone de texte inférieure jusqu' ce qu'on appuie sur LOWER CANCEL.
7. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) après avoir terminé.
8. Retirer les aliments du four.

Caractéristique Hold Warm (garder au chaud)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à 1 heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant le fonctionnement de la fonction Hold Warm.

La caractéristique Hold Warm permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service. Elle peut aussi être utilisée à la fin d'une cuisson minutée.

Utilisation :

1. Appuyer sur la touche HOLD WARM (garder au chaud) correspondant au four désiré.

   “MAINT CHAUD” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné) et 170°F (77°C) s'affiche.

   “Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “Appuyez START”.
2. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour ajuster la température par tranches de 5°F (3°C) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

   La température peut être réglée entre 145°F (63°C) et 190°F (85°C).

   REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments ont été placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Maint chaud” apparaît dans la zone de texte, et la température réglée s'affiche jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
4. “MAINT CHAUD” ainsi que la température s'affichent, tandis que le réglage Garder au chaud est actif, ou si l'on appuie sur le bouton CANCEL (annulation) du four sélectionné.
5. Placer les aliments dans le four.

   Pour modifier la température du four pendant la cuisson, appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la caractéristique Hold Warm (garder au chaud) :

Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four sélectionné.

Arrêt automatique/Mode Sabbat

Le module de commande du four est réglé pour éteindre le four automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Cette caractéristique peut être désactivée pour activer le mode Sabbat.

- Le mode d'arrêt au bout de 12 heures est désactivé durant un mode Sabbat actif.
- Tous les signaux sonores et toutes les sonneries sont désactivés durant un mode Sabbat actif.
- Tous les modes de cuisson et de nettoyage, excepté le mode Cuisson au four, sont désactivés.
- Toutes les touches sont désactivées durant un mode Sabbat actif, à l'exception de Cancel (annulation), Start (mise en marche), Timer Set/Off (réglage/arrêt minuterie), les touches à flèches “vers le haut” et “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) et Warm Zone Off (zone de maintien au chaud désactivée).
- Le statut des lampes du four reste le même que celui qu'elles présentaient avant d'entrer au mode Sabbat.
- Une fois au mode Sabbat actif, la lampe du four ne répond ni à la touche Oven Light (lampe du four), ni à l'ouverture de la porte.
- Les minuteries sont désactivées durant le mode Sabbat actif.
- Les éléments de table de cuisson, y compris la zone de réchauffage, peuvent être activés durant le mode Sabbat.

  REMARQUE : La zone de réchauffage doit être activée avant d'entrer au mode Sabbat. Une fois au mode Sabbat, les réglages de la zone de réchauffage ne peuvent pas être modifiés.
- Le verrouillage de la table de cuisson (si applicable) est désactivé durant le mode Sabbat.
- La fonction Energy save (économie d'énergie) est désactivée durant le mode Sabbat.
- La cuisson au four doit se faire à l'aide d'une seule grille dans le four supérieur et d'une seule grille dans le four inférieur.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

Le mode Sabbat doit être activé grâce au menu Settings (réglages) ou en suivant les instructions suivantes.

1. Ouvrir la porte du four inférieur.
2. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur).

3. Appuyer sur la touche “vers le haut” de Temp/Time (température/durée) pendant 5 secondes. “Sabbat dém” apparaît dans la zone de texte supérieure et “Appuyez sur START pour entrer” défile dans la zone de texte inférieure.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour confirmer la sélection.

   “Mode Sabbat - Pendant les fêtes appuyez sur (^) pour ajuster la température de +25F ou sur (v) pour l'ajuster de -25F et Appuyez Start” défile dans la zone de texte supérieure. Le mode Sabbat est désormais activé mais pas encore actif.
5. Fermer la porte du four.

   REMARQUE : Avant de pouvoir activer le mode Sabbat, on doit démarrer une fonction de cuisson au four sur l'un des fours ou sur les deux fours. La fonction de cuisson au four peut être réglée avec Cook Time (durée de cuisson) ou Delay Start (mise en marche différée), si désiré. Voir la section “Cuisson au four” ou “Cuisson minutée/à mise en marche différée” pour plus de renseignements.

Désactivation du mode Sabbat :

1. Ouvrir la porte du four inférieur.
2. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur).
3. Appuyer sur la touche “vers le haut” de Temp/Time (température/durée) pendant 5 secondes. “Sabbat arr” apparaît dans la zone de texte supérieure.
4. Fermer la porte du four.

Activation ou désactivation d'un mode Sabbat activé :

Le mode Sabbat peut être activé ou désactivé à tout moment durant un mode Sabbat activé.

1. Lorsqu'une fonction minutée ou non minutée de cuisson au four est entamée (voir la section “Cuisson au four” pour plus d'informations), appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. “Cuis-sabbat” apparaît dans la zone de texte supérieure pendant 3 secondes.

   Pour une fonction de cuisson au four minutée, la durée s'affiche également.

   “Mode Sabbat - Pendant les fêtes appuyez sur (^) pour ajuster la température de +25F ou sur (v) pour l'ajuster de -25F et Appuyez Start” défile en continu sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur seulement un four) :

1. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time. À chaque pression sur ces touches, la température augmente ou diminue de 25°F (14°C). Aucune température n'apparaît sur l'affichage.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur les deux fours) :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) pour le four désiré.
2. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time. À chaque pression sur ces touches, la température augmente ou diminue de 25°F (14°C). Aucune température n'apparaît sur l'affichage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température.

Désactivation d'un mode Sabbat activé :

1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes pour revenir à la cuisson au four normale ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour éteindre le(s) four(s).

Si une panne de courant se produit durant le mode Sabbat

Si une panne de courant se produit au cours du mode Sabbat, la zone de texte supérieure affiche “Sabbat”. Appuyer sur UPPER ou LOWER CANCEL (annulation du four supérieur ou inférieur) pour quitter le mode Sabbat et revenir au mode d'arrêt automatique.

Cuisson minutée/à mise en marche différée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La caractéristique de cuisson minutée permet au(x) four(s) de réaliser une cuisson pendant une durée déterminée. La caractéristique Start Time (heure de mise en marche) permet au(x) four(s) de se mettre en marche à une certaine heure de la journée. La caractéristique Start Time (heure de mise en marche) ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

La caractéristique Cook Time (durée de cuisson) est disponible sur la plupart des programmes à l'exception de Self-Clean (autonettoyage) et Hold Warm (garder au chaud).

La caractéristique Start Time (heure de mise en marche) peut être utilisée avec les programmes Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection) et Convect Roast (rôtissage par convection).

Réglage d’une durée de cuisson :

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage) ou Hold Warm (garder au chaud).

   Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time pour entrer une température autre que celle qui est affichée. Appuyer ensuite sur START.
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'afficheur.

   Lorsque l’heure d’arrêt est atteinte, le four s’arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

Réglage d’une durée de cuisson différée :

Avant le réglage, s’assurer que l’horloge est réglée à l’heure exacte. Voir la section “Horloge”.

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage) ou Hold Warm (garder au chaud).

   Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time pour entrer une température autre que celle qui est affichée puis appuyer sur START.

2. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).
3. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time pour entrer la durée de mise en marche différée. L'heure de mise en marche différée correspond à l'heure à laquelle on souhaite que la cuisson commence.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time pour entrer la durée de cuisson souhaitée.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

   L’heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement.

   Le compte à rebours de la mise en marche différée apparaît sur l'afficheur du four.

   Lorsque l’heure de mise en marche est atteinte, le four s’allume automatiquement. Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'afficheur.

   La température réglée et le compte à rebours en minutes apparaissent sur l'affichage du four.

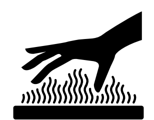
   Lorsque l’heure d’arrêt est atteinte, le four s’arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

(sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section “Évent du four” ou “Évents du four”.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement le bord intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d’éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.

REMARQUE : Le centre de réchauffage de la table de cuisson ne fonctionne pas durant le programme d’autonettoyage.

IMPORTANT : La température du four doit être inférieure à 400°F (205°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.

On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.

Les portes des deux fours se verrouillent lorsque l'un des fours est en cours de nettoyage.

Fonctionnement du programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l’acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules, des craquements et des bruits d'éclatement.

Le programme d’autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

La durée de nettoyage est fonction de la fréquence d'utilisation du four; elle peut cependant être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures pour un niveau de saleté léger et entre 3 et 4 heures pour un niveau de saleté modéré à élevé. Le temps de nettoyage peut être réglé par tranches de 5 minutes.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant que le four n’ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur certains modèles, les éléments de surface arrière ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage.

Tant que “VERROUILLE” est affiché, il est impossible d'ouvrir la porte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture de la porte tant que “VERROUILLE” est affiché.

Si on laisse une porte de four ouverte, “Porte ouverte nettoyage annulé” apparaît sur l'affichage et un signal sonore retentit. Fermer la porte et appuyer sur CLEAN (nettoyage).

REMARQUE : Le programme Self-Clean (autonettoyage) ne peut être utilisé que par un seul four à la fois, et on doit laisser s'écouler une durée de 24 heures avant que l'autonettoyage suivant puisse commencer.

Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur l'option STEAM/PRECISE CLEAN (vapeur/ nettoyage de précision).

   “APPUYEZ SUR ^ POUR LE FOUR SUPÉRIEUR” défile dans la zone de texte du four supérieur “APPUYEZ SUR v POUR LE FOUR INFÉRIEUR” défile dans la zone de texte du four inférieur.
3. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner le four désiré.

   “ÔTEZ GRILLES” défile dans la zone de texte du four sélectionné pendant 5 secondes, suivi de “SÉLECT. OPTION”. Dans la zone de texte du four inférieur, “APPUYER SUR la touche ^ ou v” défile de droite à gauche.
4. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” de Temp/Time (température/durée). “NETTOY PRÉCIS” apparaît dans la zone de texte supérieure et “Appuyez START” apparaît dans la zone de texte inférieure.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Rég durée net ou Appuyez Start” aparaît dans la zone texte d'affichage supérieur.
6. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la durée de nettoyage souhaitée s'affiche.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
8. “DÉV. DANS XXX” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné). “VERROUILLAGE” défile jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.

   Une fois la porte verrouillée, “NET-FOUR SUP.” ou “NET-FOUR INF.” défile dans la zone de texte sélectionnée jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

“NETT TERMINÉ” défile dans la zone de texte du four sélectionné. Après 5 secondes, “REFROID FOUR” défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C).

“DÉVERROUILLER” s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteint.

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de différer l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée, sans quoi elle ne se verrouillera pas et le programme ne démarrera pas.

1. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).

   “APPUYEZ SUR (^) POUR LE FOUR SUPÉRIEUR” défile dans la zone de texte du four supérieur “APPUYEZ SUR (v) POUR LE FOUR INFÉRIEUR” défile dans la zone de texte du four inférieur.
2. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner le four désiré.

   “--:--” s'affiche, ainsi que “Réglez heure départ. Appuyez START” défile de droite à gauche dans la zone de texte du four sélectionné pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que l'on appuie de nouveau sur les touches à flèche “vers le haut ” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée).
3. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche.

   “Sélectionnez le mode cuisson/nettoyage” défile dans la zone de texte du four sélectionné pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que l'on sélectionne un programme de cuisson.
4. Appuyer sur l'option STEAM/PRECISE CLEAN (vapeur/ nettoyage de précision).

   “APPUYEZ SUR ^ POUR LE FOUR SUPÉRIEUR” défile dans la zone de texte du four supérieur “APPUYEZ SUR v POUR LE FOUR INFÉRIEUR” défile dans la zone de texte du four inférieur.
5. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner le four désiré.

   “ÔTEZ GRILLES” défile dans la zone de texte du four sélectionné pendant 5 secondes, suivi de “SÉLECT. OPTION”. Dans la zone de texte du four inférieur, “APPUYER SUR la touche ^ ou v ” défile de droite à gauche.
6. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” de Temp/Time (température/durée). “NETTOY PRÉCIS” apparaît dans la zone de texte supérieure et “Appuyez START” apparaît dans la zone de texte inférieure.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Rég durée net ou Appuyez Start” aparaît dans la zone texte d'affichage supérieur.
8. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la durée de nettoyage souhaitée s'affiche.
9. Appuyer sur START (mise en marche).
10. “DÉV. DANS XXX” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné). “VERROUILLAGE” défile jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.

    Une fois la porte verrouillée, “NET-FOUR SUP.” ou “NET-FOUR INF.” défile dans la zone de texte sélectionnée jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

“NETT TERMINÉ” défile dans la zone de texte du four sélectionné. Après 5 secondes, “REFROID FOUR” défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C).

“DÉVERROUILLER” s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteint.

Nettoyage à la vapeur
(sur certains modèles)

La caractéristique SteamClean (nettoyage avec vapeur) est conçue pour un nettoyage léger du fond de la cavité du four pour les modèles dont l'élément de cuisson au four est dissimulé pour les deux fours.

Laisser la cuisinière refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser la caractéristique de nettoyage à la vapeur. Si la température de la cavité du four est supérieure à 100°F (38°C), REFROID FOUR apparaît sur l'afficheur et la caractéristique de nettoyage à la vapeur ne s'activera pas avant que la cavité ait refroidi.

- Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser 4 oz (118 mL) d'eau distillée ou filtrée.
- La caractéristique de nettoyage à la vapeur nécessite 20 minutes au total. Un signal sonore sera émis à la fin du programme.

IMPORTANT : L'eau qui se trouve au fond du four étant chaude, ne pas ouvrir la porte du four pendant le programme de nettoyage à la vapeur.

Pour terminer le programme, appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) à tout moment. L'affichage de l'heure est rétabli.

Conseils utiles

- Une fois le programme de nettoyage à la vapeur terminé, essuyer complètement l'eau se trouvant au fond du four avec une éponge ou un chiffon.
- Essuyer toute humidité présente dans l'intérieur du four, sur les parois latérales internes de la cavité du four et la table de cuisson.
- Utiliser une brosse à poils doux ou un ustensile de récurage en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Ceci pourra être utile pour les taches les plus tenaces.
- Il est recommandé d'utiliser une eau distillée ou filtrée car l'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux sur le fond du four. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre ou de jus de citron pour retirer les dépôts minéraux qui peuvent subsister après le programme de nettoyage à la vapeur.
- Si ce four est très sale, utiliser le programme d'autonettoyage. Le programme de nettoyage à la vapeur peut être utilisé pour éliminer la plus grande partie des résidus et permet ainsi un autonettoyage plus efficace.

Nettoyage à la vapeur :

1. Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four.
2. Appuyer sur l'option STEAM/PRECISE CLEAN (vapeur/ nettoyage de précision).
3. "Appuyez sur (^) pour le four supérieur" défile dans la zone de texte du four supérieur "Appuyez sur ᵥ pour le four inférieur" défile dans la zone de texte du four inférieur.
4. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner le four désiré.
5. "ÔTEZ GRILLES" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "SÉLECT. OPTION". Dans l'autre zone de texte, "Appuyer sur la touche ^ ou ᵥ " défile de gauche à droite.
6. Appuyer sur la touche à flèche "vers le bas" de Temp/Time (température/durée).
7. "NETTOY VAPEUR" apparaît dans la zone de texte supérieure et "Appuyez START" apparaît dans la zone de texte inférieure.
8. Appuyer sur START (mise en marche).

   "Ouvrez la porte, versez 295 ml (10 oz) d'eau à la base du four, appuyez sur START (démarrer)" défile dans la zone de texte inférieure.
9. Ouvrir la porte du four sélectionnée et verser 10 oz d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four. Fermer ensuite la porte du four.
10. Appuyer sur START (mise en marche).

    "NETTOY VAPEUR" apparaît dans la zone de texte supérieure.
11. Après 20 minutes, un signal sonore retentit pour signaler la fin du programme.
12. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) du four sélectionné pour effacer l'affichage du four.
13. Éliminer tout excédent d'eau avec une éponge ou un chiffon et essuyer l'intérieur du four. Au besoin, utiliser un tampon grattant en cuivre anti-éraflures pour éliminer les taches tenaces.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers – Pièce n° 31682 (non incluse) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rèches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable – Pièce n° 31462 (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'agent de blanchiment au chlore, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

Méthode de nettoyage :

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour éviter les rayures et les taches.

Utiliser régulièrement la crème à polir pour table de cuisson (pièce numéro 31464) pour aider à éviter les éraflures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. Cette crème peut être commandée comme accessoire. Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

Un grattoir pour table de cuisson (pièce n° WA906B) est aussi recommandé pour les taches tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :

  Gratter les renversements à base de sucre pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour nettoyer la table de cuisson.

- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre et humide : Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou produit de nettoyage non abrasif :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

Crème à polir et grattoir pour table de cuisson :

Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la souillure avec un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

Lors du retrait ou de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

Ne pas retirer les joints sous les boutons, le cas échéant.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède savonneuse : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rèches ou d'essuie-tout abrasifs.

Pour éviter d'activer les commandes lors du nettoyage, on peut activer la caractéristique Verrouillage des commandes (sur certains modèles). Voir la section "Verrouillage de la commande".

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers – Pièce n° 31682 (non incluse) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers – Pièce n° 31682 (non incluse) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Retirer les grilles, sans quoi elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.

- Tampon en laine d'acier

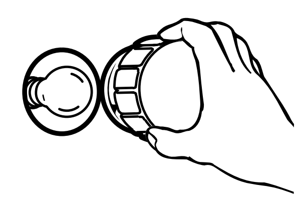
Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager.

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson ont refroidi et que les boutons de commande sont éteints.

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou remettre le courant.

Porte du four

IMPORTANT :

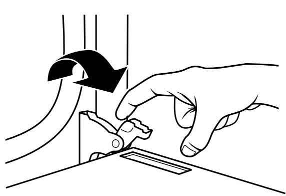
Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou lorsque les ustensiles de cuisson dépassent à l'avant d'une grille du four.
- Ne pas entreposer d'objets sur la vitre de la porte du four.
- Ne pas frapper la vitre avec des ustensiles de cuisson ou d'autres objets.
- Ne pas essuyer les vitres avant que le four n'ait complètement refroidi.

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis, suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

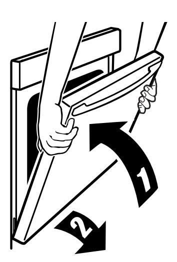
Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Abaisser le verrou de charnière vers soi de chaque côté.



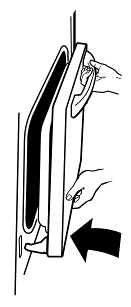
3. Fermer la porte du four aussi loin qu'elle peut aller.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Sur les modèles en vitrocéramique, le verrouillage des commandes du four est-il réglé?**
  Voir la section "Verrouillage des commandes".

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.

Le témoin lumineux de surface chaude reste illuminé

- **Le témoin lumineux de surface chaude reste-t-il allumé une fois que le(s) bouton(s) de commande est/sont éteint(s)?**
  Voir la section "Commandes de température de la table de cuisson".

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
  Voir la section “Commandes de température de la table de cuisson”.
- **La cuisinière est-elle d’aplomb?**
  Niveler la cuisinière. Voir les Instructions d’installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**
  Voir la section “Commandes électroniques du four”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section “Cuisson minutée/différée”.
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes du four est-il réglé?**
  Voir la section “Verrouillage des commandes”.
- **Sur certains modèles, le mode Sabbat est-il réglé?**
  Voir la section “Arrêt automatique/Mode Sabbat”.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d’être ajusté?**
  Voir la section “Commande de la température du four”.

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?**
  Voir la section “Affichage” et/ou la section “Lampe du four”. Si le(s) témoin(s) lumineux clignotent toujours, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

L'horloge ne s'affiche pas

- **La cuisinière est-elle au mode d'économie d'énergie?**
  Voir “Économie d'énergie” dans la section “Réglages”.

Aucun son lorsqu'on appuie sur les touches

- **Le son a-t-il été désactivé?**
  Voir “Sons” dans la section “Réglages”.

Des messages s'affichent

- **L’afficheur indique-t-il “12:00”?**
  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section “Affichage”. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir “Horloge” dans la section “Réglages”.
- **L’affichage montre-t-il une lettre suivie d’un chiffre?**
  Selon le modèle, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation), OFF (arrêt) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l’affichage. Voir “Affichage” dans la section “Commandes électroniques du four”. S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

Le programme d’autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section “Programme d’autonettoyage”.
- **Sur certains modèles, un programme d’autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**
  Voir la section “Programme d’autonettoyage”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section “Cuisson minutée/différée”.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d’aplomb?**
  Niveler la cuisinière. Voir les Instructions d’installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?**
  Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Voir les sections “Cuisson au four” et “Cuisson au gril”.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson au four”.
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d’air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L’ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s’échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d’aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de Whirlpool le plus proche.

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Ventes d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Whirlpool Canada LP
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

Lèchefrite et grille

Commander la pièce numéro 4396923

Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro 31462

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce numéro 31682

Nettoyant pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce numéro 31464

Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce numéro WA906B

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Whirlpool”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d’achat.

6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Whirlpool autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 2/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

W10345646A

10/10
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.